



Sustento del uso justo
de **Materiales Protegidos**
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI

Sustento del uso justo de materiales protegidos por derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI - para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes en el curso Comercio Internacional y Legislación Alimentaria perteneciente al programa académico Maestría en Inocuidad de Alimentos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor .

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

- a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.
- b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.
- c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S.Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."
- d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.
- e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial. sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.



ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD



13.^a REUNIÓN INTERAMERICANA A NIVEL MINISTERIAL EN SALUD Y AGRICULTURA

Washington, D.C., 24 al 25 de abril de 2003

Punto 15 del orden del día provisional

RIMSA13/22 (Esp.)
23 abril 2003
ORIGINAL: ESPAÑOL

**INFORME DE LA 3.^a REUNIÓN DE LA COMISIÓN PANAMERICANA
PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (COPAIA), 2003**

CONTENIDO

| | <i>Página</i> |
|--|---------------|
| Informe | 3 |
| Mesa directiva..... | 3 |
| Miembros de la Comisión..... | 3 |
| Subregión de América del Norte | 3 |
| Subregión del Caribe Inglés | 4 |
| Subregión de Centroamérica y Caribe Latino | 4 |
| Subregión Andina..... | 4 |
| Subregión del Cono Sur..... | 5 |
| Sesiones | 5 |
| Inauguración | 5 |
| Informe del INPPAZ de las recomendaciones de la 2.a Reunión de la COPAIA | 7 |
| Evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos | 7 |
| Discusión | 8 |
| Conclusiones y Recomendaciones..... | 9 |

La 3.^a Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA), se celebró en la Sede de la Organización Panamericana de la Salud, el 23 de abril del 2003, de acuerdo a la convocatoria de la Directora de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP).

Mesa Directiva

Por unanimidad, la Mesa Directiva de la Reunión quedó constituida como sigue:

Presidente: Dr. Mohamed Rakied Khudabux Ministro de Salud de Suriname

Primer Vicepresidente: Dr. Darío Baumgarten Lavand Ministro de Agricultura y Ganadería de Paraguay

Relatora: Dra. Anaella Gomez Centro para la defensa del consumidor, El Salvador

La Dra. Mirta Roses, Directora de la OSP, actuó como Secretario ex-officio de la Comisión, y el Dr. Claudio R. Almeida, Director del Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ), actuó como Secretario Técnico.

Miembros de la Comisión

Subregión de América del Norte

Sector Salud: Mr. Ronald Burke, Director Bureau of Food Regulatory, International and Interagency Affairs Health Canada

Sector Agricultura: Dra. Elsa Murano, Under Secretary of Food safety Department of Agriculture, United States of America

Sector Productores: Ing. Fabián Vásquez García, Responsable de Inocuidad de Alimentos, Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato, México.

Sector Consumidores: Dr. Ned Groth, Director, Servicio de Políticas Técnicas y Públicas, Unión de Consumidores, Estados Unidos de América

Subregión del Caribe Inglés

- Sector Salud: Dr. Mohamed Rakied Khudabux, Ministro de Salud, Suriname
- Sector Agricultura: Hon. Anthony P. Wood, Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural, Barbados. Se excusó de asistir
- Sector Productores: Dr. Joshua da Silva, Asociación de Propietarios de Pesca de Arrastre y Procesadores de Productos Marinos, Guyana. Se excusó de asistir
- Sector Consumidores: Ms. Hazel Brown, Coordinadora, Network of Non-Governmental Organizations (NGOs) of Trinidad and Tobago for the Advancements of Women, Trinidad.

Subregión de Centroamérica y Caribe Latino

- Sector Salud: Dr. Fernando Gracia, Ministro de Salud, Panamá. Se excusó de asistir
- Sector Agricultura: Dr. Pablo Roberto Girón, Viceministro de Ganadería, Recursos Hidrobiológicos y Alimentación, Guatemala
- Sector Productores: Dr. Jorge Díaz Coto, Presidente Asociación de Empacadores de Carnes de Honduras. Se excusó de asistir
- Sector Consumidores: Dra. Anaella Gómez Gómez, Centro para la Defensa del Consumidor, El Salvador

Subregión Andina

- Sector Salud: Dr. Oscar Arturo Larrain Sánchez, Viceministro de Salud y Previsión Social, Bolivia
- Sector Agricultura: Dr. Alvaro Abisambra, Gerente del Instituto Colombiano Agropecuario

- Sector Productores: Dr. Frank Rivas, Director de la Asociación de Industriales de la Carne, Venezuela
- Sector Consumidores: Sra. Isabel Muñoz, Representante de la Tribuna del Consumidor, Ecuador.

Subregión del Cono Sur

- Sector Salud: Dr. Marcelo Azalim, Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Brasil
- Sector Agricultura: Dr. Darío Baumgarten Lavand, Ministro de Agricultura y Ganadería de Paraguay
- Sector Productores: Ing. Fernando Mazzuchi, Cámara Industrial de Alimentos, perteneciente a la Cámara de Industrias del Uruguay
- Sector Consumidores: Sr. José Vargas Niello, Director de Consumers International, Oficina Regional para América Latina y el Caribe.

Sesiones

Inauguración

Los participantes de la sesión eligieron al Dr. Mohamed Rakied Khudabux, Ministro de Salud de Suriname, como Presidente de la 3.^a Reunión de COPAIA, mientras que el Dr. Darío Baumgarten Lavand, Ministro de Agricultura y Ganadería de Paraguay, fue elegido Vicepresidente, y la Dra. Anaella Gómez, representante del Centro para la Defensa del Consumidor de El Salvador, fue escogida como Relatora.

La Dra. Mirta Roses Periago, Directora de la OSP dio la bienvenida a los presentes y afirmó que la COPAIA representa una oportunidad para la Organización y para las áreas vinculadas a la salud pública de discutir con todos los sectores involucrados en la cadena alimentaria. Estableció que la inocuidad de alimentos constituye un tema prioritario para la OSP y que se rige “buscando la máxima protección en la Salud Pública, con la mínima perturbación en el comercio”.

A su vez, señaló que la inocuidad de alimentos es sumamente importante para el desarrollo humano y económico de la Región. La Dra. Roses puntualizó que debe tenerse en cuenta el impacto de la globalización en la inocuidad de los alimentos y estableció como ejemplo, la forma en que se resolvió la epidemia de cólera, que se originó en 1991,

y que a partir de un impulso movilizador en toda la sociedad, mediante acciones de comunicación social, se terminó con la séptima pandemia de cólera en el hemisferio.

Por otro lado, remarcó que la inocuidad de alimentos debe ser garantizada tanto en el mercado interno como en el mercado externo, y que es esencial establecer una relación mas estrecha entre ambos. Por eso, propuso enfatizar la inocuidad alimentaria en la industria, a partir del enfoque de riesgo y la utilización de sistemas eficaces como el HACCP. Asimismo agregó que es necesario establecer un trabajo mancomunado entre la industria y la legislación de los países, para que el sector avance adecuadamente.

Señaló que el rol del consumidor no debe ser entendido sólo como de fiscalizador, sino que “un consumidor informado y educado es un elemento fundamental para asumir las responsabilidades en el área doméstica, ya que casi un 40% de las enfermedades transmitidas por alimentos se producen en los hogares.”

Según la Directora de la OSP, la COPAIA constituye una enorme responsabilidad para tratar las distintas perspectivas, conocimientos y prácticas destinadas a potenciar las distintas capacidades que garanticen el acceso de alimentos inocuos a las personas en el hemisferio. “Es necesario batallar de manera conjunta la inocuidad de alimentos y el problema de la pobreza, como una forma de romper con la falsa dicotomía entre la seguridad y la inocuidad alimentaria, y que de esa forma haya un desarrollo humano y económico sostenibles. Producir desde nuestro ámbito de la inocuidad de alimentos garantiza además un desarrollo democrático del hemisferio.”

La Dra. Elsa Murano, Subsecretaria de Inocuidad de Alimentos de Estados Unidos, destacó la importancia del trabajo mancomunado y se refirió al compromiso de su gobierno para apoyar el fortalecimiento de las capacidades institucionales de los países en inocuidad de alimentos, principalmente por medio de programas de capacitación sostenible. Además se refirió a la necesidad de establecer políticas en inocuidad de alimentos con base científica y según las disposiciones de los organismos internacionales de referencia , como el Codex Alimentarius

El Dr. João Carlos de Souza Meirelles, Secretario de Ciencia, Tecnología y Desarrollo Económico del Estado de São Paulo, Brasil, se refirió al papel de la COPAIA como instrumento para armonizar las reglas de la inocuidad de los alimentos en las Américas, e indicó que el INPPAZ puede ser tenido en cuenta como un centro de referencia para la inocuidad alimentaria en el mundo. Así mismo, anunció el compromiso de tres universidades del Estado de São Paulo para apoyar el entrenamiento en inocuidad de alimentos. Las instituciones que participarán del proyecto son: la Universidad de São Paulo, la Universidad de Campinas y la Universidad del Estado de São Paulo.

Enfatizó la necesidad de fortalecer la capacidad de los países para hacer análisis de riesgo, así como el desarrollo de sistemas de información de calidad.

Informe del INPPAZ de las recomendaciones de la 2.ª Reunión de la COPAIA

El Director de INPPAZ, Dr. Claudio Almeida, informó sobre lo que se ha venido haciendo desde Febrero de 2002, fecha de realización de la 2º COPAIA. Repasó los términos de Referencia aprobados en la misma, sus propósitos, objetivos, formación de la Comisión y organización de las Reuniones. Señaló que la inocuidad de alimentos debe tratarse a lo largo de toda la cadena alimentaria y con base científica así como la importancia del papel de los consumidores en el tema. Recomendó evitar la duplicación de esfuerzos para la cooperación técnica y fomentar que también se produzca este tipo de ayuda entre los países y no sólo a nivel de agencias. Los países deben participar más activamente en el Codex Alimentarius, no sólo asistiendo a las reuniones sino internamente, en la discusión de las propuestas de normativa.

En cuanto a las líneas estratégicas del INPPAZ, los esfuerzos se han concentrado, dado que sólo ha transcurrido un año desde la reunión, en establecer la Maestría para formar Gerentes de Programas en Inocuidad de Alimentos. Así, se han establecido alianzas estratégicas con universidades de Brasil, Costa Rica, Chile, Caribe inglés, Estados Unidos y Argentina. Se espera que las universidades de la Región continúen aportando tutores de modo que el número de estudiantes por tutor sea pequeño y así se vea favorecida la comunicación. Se indicó cuáles son los módulos que componen este curso. Se destacó que el objetivo es formar una masa crítica de personas capaz de gerenciar programas de inocuidad de alimentos. No se requiere estar vinculado a ninguna institución para poder cursar la maestría.

Con relación al Codex Alimentarius, mencionó la gestión para que la OSP desempeñe el rol de Secretaría Regional. Luego comentó sobre la Evaluación de la percepción del Codex Alimentarius en los países miembros y sobre el Fondo Fiduciario para fomentar la participación de los países en desarrollo.

Evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos

El objetivo general de la presentación fue caracterizar la organización de los Sistemas de Inocuidad de Alimentos, en términos de su institucionalidad, utilizando la metodología de análisis de conglomerados con variables de cinco marcos de trabajo:

- Leyes y Regulaciones de los Alimentos,
- Gestión del control de alimentos,
- Servicios de inspección,
- Monitoreo de los alimentos y datos epidemiológicos,
- Información, educación, comunicación, entrenamiento.

Se definieron grupos con características diferenciales de avance en los distintos aspectos considerados, lo cual es una base para orientar la cooperación técnica según las necesidades de los países.

Discusión

En el debate que siguió a las presentaciones y con la intervención de los representantes de: Trinidad y Tobago (Consumidores), Paraguay (Agricultura), Codex, Estados Unidos (Consumidores), Chile (Consumidores), Venezuela (Productores), Ecuador (Consumidores), Canadá (Salud), CARICOM y OMS, se destacan los aportes:

- Implementar una estrategia de identificación de liderazgos en los países para la promoción de las líneas de COPAIA.
- Desarrollar procesos participativos a nivel nacional promoviendo el modelo de COPAIA para fortalecer el trabajo de los Comités Nacionales del CODEX.
- Consolidar el proceso de conformación de comisiones nacionales intersectoriales de inocuidad de alimentos.
- Fortalecer las instancias municipales para que se sumen a las iniciativas y acciones en inocuidad de alimentos.
- Impulsar el desarrollo de estrategias de comunicación dirigidas a los consumidores, y con su efectiva participación, considerando las características del riesgo.
- Desarrollar capacidades nacionales que involucre a todos los sectores para mejorar el impacto en inocuidad de alimentos.
- Estimular el compromiso político para el desarrollo de políticas nacionales en inocuidad de alimentos.
- Armonizar y fortalecer el marco regulatorio sobre inocuidad de alimentos en los países.
- Impulsar el proceso de la maestría en gerencia a distancia del INPPAZ en alianza con las instituciones académicas de la región.

Conclusiones y recomendaciones

Considerando:

1. La situación de los sistemas de inocuidad de alimentos de los estados miembros presentado en la reunión enfatizó la necesidad de fortalecer los marcos regulatorios, los sistemas de inspección y control, la internalización de las normas internacionales.
2. La necesidad de fortalecer los liderazgos de los diferentes actores y sectores en los sistemas de inocuidad de alimentos a nivel local, nacional y subregional.
3. La necesidad de fortalecer las capacidades de gestión de los programas de inocuidad de alimentos en los estados miembros
4. La importancia de fortalecer la articulación de los organismos de cooperación técnica en inocuidad de alimentos
5. Que la inocuidad de alimentos requiere el análisis de peligros de la producción hasta el consumidor
6. Que la inocuidad de los alimentos debe basarse en la coordinación, cooperación de los sectores públicos (agricultura, salud) y privados (productores, industria y consumidores).
7. La responsabilidad de proveer alimentos sanos es compartida desde el proveedor de insumos hasta el consumidor definiéndose un nuevo ámbito de acción de la inocuidad de alimentos.
8. Que el comercio internacional requiere de la inocuidad de alimentos
9. Que la Inocuidad de Alimentos y el turismo están altamente vinculados.

Resuelve

1. Recomendar a la RIMSA que:

Solicite a los países que:

- a) Apoyen el programa de maestría profesional para Gerentes de Programas de Inocuidad de Alimentos;

- b) Participen en el proceso de evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos con el fin de establecer un marco de opciones para la mejor coordinación interinstitucional y de actores sociales involucrados;
- c) Estimulen a sus gobiernos para el desarrollo de una política nacional en inocuidad de alimentos con participación de todos los sectores;
- d) Estimulen la formación de comisiones intersectoriales de inocuidad de alimentos;
- e) Participen mas efectivamente en el Codex Alimentarius y hagan uso del fondo fiduciario FAO/OMS creado para este fin y que los países aporten recursos financieros a este fondo de acuerdo a sus posibilidades;
- f) Incentiven a los gobiernos para que trabajen en coordinación y participación activa con todos los sectores de la cadena alimentaria en el diseño, promoción y ejecución de campanas educativas e informativas;
- g) Estimulen la accesibilidad a la legislación alimentaria de los países a efectos de facilitar la consulta, análisis y posible armonización; y
- h) Faciliten y promuevan la cooperación entre países.

Solicite a la Directora de OSP que:

1. Canalice las ofertas de colaboración de las universidades de la región a los programas de capacitación en inocuidad de alimentos.
2. Forme un grupo de trabajo con la participación de otros organismos internacionales y sectores interesados para mejorar el instrumento de evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos.
3. Estimule la cooperación técnica para:
 - a) el desarrollo de sistemas de información y vigilancia en inocuidad de alimentos
 - b) el fortalecimiento de las capacidades locales (municipalidades) en inocuidad de alimentos
 - c) fortalecer las capacidades de los países en análisis de riesgo
 - d) el fortalecimiento institucional de los diferentes sectores involucrados en las acciones de los sistemas de inocuidad de alimentos.